

PIERRE HERMÉ

PARIS

Communiqué de presse

Juillet 2021

# PAR NATURE

- DU 30 AOUT AU 31 OCTOBRE 2021 -

Pierre Hermé signe une collection inédite, Par Nature, offrant une expérience initiatique, herbacée, florale et fruitée autour de goûts et de sensations nouvelles : Physalis, noix de Pécan, Açaï, verveine, figue, roquette, menthe, concombre, bourgeon de cassis, bourgeons et épines de pins, sauge, livèche, coriandre, etc. Par Nature, une collection inédite pour renouer avec la Nature dans toute sa force. Imaginée par Pierre Hermé de manière intuitive, presque instinctive, pour offrir une expérience initiatique et herbacée autour du goût et des sensations d'une cueillette bienfaisante. Hommage à cette Nature généreuse, parfumée, sensorielle et inspirante, Pierre Hermé compose une partition où il capture les précieuses essences donnant vie à la matière dans des créations infiniment gourmandes mêlant la dimension pâtissière aux bienfaits des super fruits. Jeu de courbes, de textures et d'associations, la collection Par Nature célèbre le végétal et les saisons. Pensée comme un carnet de voyage, les fruits, légumes et herbes fraîches du Monde nous livrent toutes leurs facettes.

*« Lorsque l'alchimie de la pâtisserie et de la Nature s'établit, il en résulte des émotions uniques. » Pierre Hermé*





### **MACARON JARDIN EN BOURGOGNE**

Au cœur des jardins de Bourgogne, à l'ombre d'un cassissier, la baie de cassis charnue et juteuse s'immisce dans un macaron aux saveurs intenses. Le confit de cassis concentre les parfums et la légère amertume de la petite baie, la ganache assaisonnée au poivre de cassis en souligne et révèle les arômes. Pierre Hermé y exprime la quintessence du goût de ce super fruit dans une envolée de saveurs.

*Biscuit macaron, ganache au cassis & poivre de cassis, confit de cassis*  
2,50€ l'unité

### **MACARON INFINIMENT FIGUE**

Pierre Hermé imagine un macaron au goût de fruit mûr, cueilli dans le Jardin d'Alkinoos, tout juste ramassé sur l'arbre. Un macaron estival où les rondeurs généreuses de la figue de Solliès révèlent toutes leurs saveurs. Le confit y restitue le goût du fruit frais et cuit alors que la crème voluptueuse parfumée à la feuille de figuier en prolonge les notes ensoleillées. Toute la gourmandise de la figue chauffée au soleil du sud.

*Biscuit macaron, crème à la figue et feuille de figuier, confit de figues*  
2,50€ l'unité



### **MACARON INFINIMENT VERVEINE**

Des senteurs enivrantes de jardin et de rosée pour ce macaron, ode à la verveine odorante bio. Pierre Hermé s'amuse à restituer le goût légèrement citronné des feuilles odorantes dans une crème soyeuse assaisonnée d'un trait de citron pour souligner la facette acidulée de la verveine. Une pleine brassée de verveine dans quelques grammes de bonheur.

*Biscuit macaron, crème à la verveine*  
2,50€ l'unité



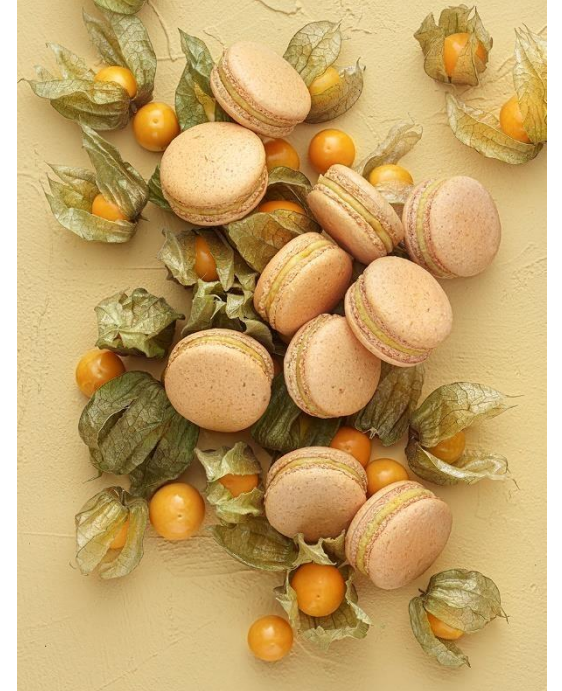
### **MACARON « AMOUR EN CAGE »**

Cet autre nom des physalis, évocateur et plein de poésie. Expérience de goût unique, Pierre Hermé nous fait découvrir les nuances de goûts du physalis. Pour concentrer les saveurs de ce fruit cultivé en Colombie et en restituer les parfums profonds et acidulés, le physalis est travaillé frais et mi-séché dans une crème soyeuse pour capturer

toutes les facettes de ce super fruit.

*Biscuit macaron, crème au physalis*

*2,50€ l'unité*



### **MACARON INFINIMENT NOIX DE PECAN**

Pour sublimer la saveur irrésistible de la noix de pécan aux arômes réconfortants et tout en subtilité, Pierre Hermé lui dédie un macaron. Légèrement torréfiée pour en exalter le goût, la noix pacane dévoile progressivement ses nuances douces et légèrement amères dans la crème onctueuse généreusement répartie entre les deux biscuits macaron.

*Biscuit macaron, crème à la noix de pécan*

*2,50€ l'unité*

### **MACARON JARDIN DES PRES**

Imaginée à partir de la note miellée de la reine des prés, Pierre Hermé a voulu prolonger cette saveur en l'accompagnant d'une touche très subtile de miel du maquis corse. Une association toute en finesse qui laisse la vedette à la subtilité de cette saveur florale originale et délicate.

*Biscuit macaron, crème à la reine des prés et au miel du Maquis corse*

*2,50€ l'unité*





### **MACARON JARDIN POTAGER**

Une escapade végétale et fruitée dans un jardin imaginaire pour cueillir les arômes frais de pomme, de menthe, de concombre, de citron vert, de roquette et de yaourt acidulé. A la manière d'un parfumeur, Pierre Hermé compose une partition végétale mariant effluves vivifiants et notes herbacées dans une création pensée comme un cocktail. La menthe se dévoile en attaque pour se fondre ensuite dans un goût unique et infiniment frais.

*Biscuit macaron, crème à la pomme, menthe, concombre, roquette  
2,50€ l'unité*

### **MACARON JARDIN D'EDEN**

Merveilleux jardin que ce macaron qui, au creux de sa coque opaline, renferme une crème aux saveurs de vanilles (Tahiti, Mexique et Madagascar) et de basilic grand vert. Si la plante aromatique s'affirme aux premiers instants, le second souffle se veut vanille, pour ne laisser enfin au palais que la note juste du paradis.

*Biscuit macaron, crème à la vanille et au basilic  
2,50€ l'unité*



### **MACARON JARDIN SAUVAGE**

Imaginé à partir de l'arôme acidulé presque citronné du chocolat Ampamakia (cacao de la plantation Millot à Madagascar, sourcé et transformé par Valrhona), c'est naturellement que Pierre Hermé a voulu prolonger cette note en l'accompagnant d'un trait subtil de citron vert. Un délicat parfum qui laisse toute son expression à ce chocolat d'exception.

*Biscuit macaron, ganache au chocolat Madagascar, Plantation Millot et citron vert  
2,50€ l'unité*





### **MACARON JARDIN EN AMAZONIE**

Départ vers des destinations exotiques avec ce macaron aux accents venus d'ailleurs. Pierre Hermé y réunit la baie d'açaï du Brésil bio et la banane dans un dialogue inattendu. D'abord le macaron dévoile les notes acidulées et vives de la petite baie, le parfum de la banane s'installe ensuite, profond, se révélant sous de nouvelles facettes et tempérant l'ardeur du fruit tropical.

*Biscuit macaron, ganache à la banane & à la baie d'açaï  
2,50€ l'unité*



**Créations disponibles en boutiques à Paris, en Click & Collect et livraison par coursier via le site  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)**

## **À PROPOS DE LA MAISON PIERRE HERMÉ PARIS**

Pierre Hermé est l'héritier de 4 générations de boulangers pâtisseries alsaciens. Célébré en France, au Japon et aux Etats-Unis, celui que Vogue a surnommé « Picasso of Pastry » a apporté à la pâtisserie goût et modernité. Avec le « plaisir pour seul guide », Pierre Hermé a inventé un univers de goûts, de sensations et de plaisirs. Son approche originale du métier de pâtissier l'a conduit à révolutionner les traditions les mieux établies. Son travail et son audace en font un nom incontournable de la gastronomie française. La Maison de Haute Pâtisserie imaginée et fondée par Pierre Hermé en 1997, inaugure sa première boutique à Tokyo en 1998 suivie en 2001 par la pâtisserie parisienne au 72 rue Bonaparte, au cœur du quartier Saint-Germain.

Du choix rigoureux des matières premières jusqu'aux délices sucrés vendus dans des boutiques soigneusement designées et une qualité irréprochable du service, les créations de Pierre Hermé portent à chaque étape de leur élaboration le sceau du luxe. Élu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurant en 2016, le pâtissier-chocolatier met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands. Dans une démarche permanente de promotion du savoir-faire français, Pierre Hermé est membre de plusieurs associations dont le Comité Colbert et les Relais Desserts. La Maison Pierre Hermé Paris a également obtenu le label Entreprise du Patrimoine Vivant, distinguant les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. Elle est également partenaire des groupes Ritz-Carlton, Park Hyatt, La Mamounia, New Otani, Oetker Collection...etc. Elle compte plus de 50 points de vente, répartis dans douze pays et un effectif de près de 600 collaborateurs. [www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)

## **SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX**

Facebook : Pierre.Herme.Paris • Instagram : @pierrehermeofficial • Twitter : @PierreHerme\_FR

